ZWILLING
J.A.HENCKELS

ZWILLING® Table

Bedienungsanleitung Raclette Tischgrill
Operating instructions raclette table-top grille

D

Inhaltsverzeichnis

1 Überblick 3
1.1 Grill im Detail 3
1.2 Zubehör im Lieferumfang 4
1.3 Technische Daten 5

2 Zu Ihrer Sicherheit 6
2.1 Zu dieser Anleitung 6
2.2 Kinder und bestimmte Personengruppen 6
2.3 Brandgefahr 7
2.4 Heiße Oberflächen und Geräteteile 7
2.5 Falls Sie einen Defekt feststellen 7
2.6 Stromversorgung 8
2.7 Wie und wofür Sie das Gerät einsetzen dürfen 9

3 Vor dem ersten Gebrauch 10
3.1 Zubehörteile reinigen 10

4 Gerät für den Gebrauch vorbereiten 11
4.1 Gerät aufstellen 11
4.2 Steinplatte aufsetzen 11
4.3 Grillplatte aufsetzen 12
4.4 Grill anschließen und vorheizen 13

5 Grillen 14
5.1 Grillen 14

6 Raclette zubereiten 16
6.1 Raclettiern 16
6.2 Gratinieren 17

7 Nach dem Gebrauch 18
7.1 Gerät abkühlen lassen 18
7.2 Gerät und Zubehörteile reinigen 18
7.3 Gerät sicher verstauen 19

8 Wenn das Gerät nicht funktioniert 20
8.1 Störungen selbst beheben 20
8.2 Kundendienst 21
8.3 Garantie 21
8.4 Umweltgerecht entsorgen 21

ZWILLING J.A.HENCKELS

1 Überblick

1.1 Grill im Detail

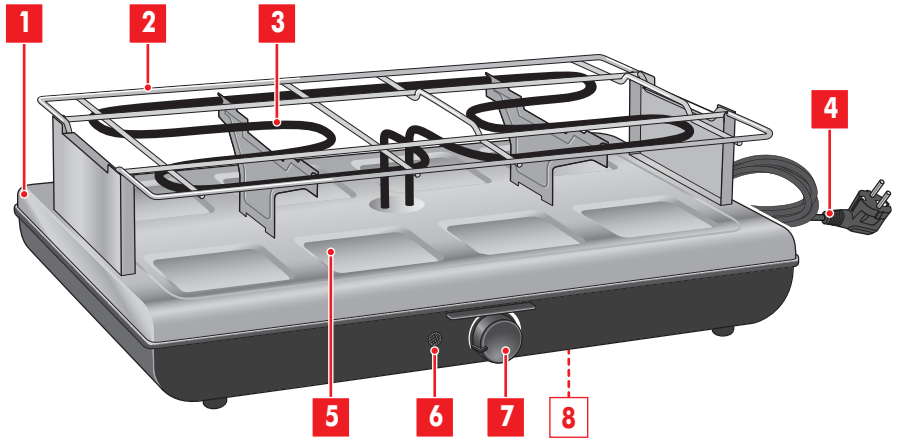


Abb. 1: Grill im Detail

Pos.	Teilebezeichnung	Funktion
1	Raclette-Grill (unbestückt)	nach Bestücken mit den Zubehörteilen zum Grillen und Gratinieren
2	Metall-Rost	zur Aufnahme von Grillplatte und Steinplatte
3	Heizspirale	erzeugt die zum Grillen und Gratinieren erforderliche Hitze
4	Netzkabel mit Netzstecker	zum Anschließen an die Stromversorgung
5	Pfännchenaufnahme	zur Aufnahme der Pfännchen
6	Kontrolllampe	zeigt an, ob das Gerät aufheizt oder nicht
7	Leistungsregler	zum Ein-/Ausschalten und Regulieren der Heizleistung
8	Typenschild (verdeckt)	enthält technische Angaben zum Gerät (vgl. auch Kapitel „1.3“)

1 Überblick

1.2 Zubehör im Lieferumfang

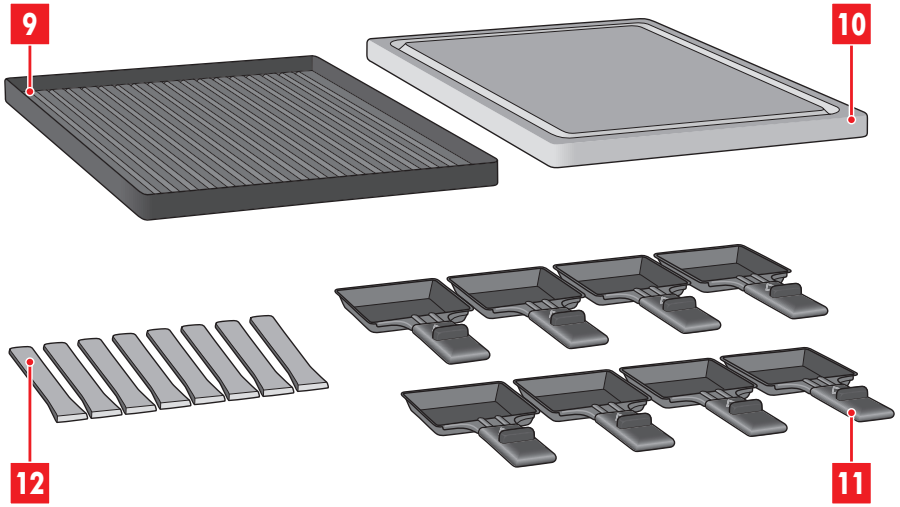


Abb. 2: Zubehör im Lieferumfang

Pos.	Teilebezeichnung	Funktion
9	Grillplatte	zum Grillen von Grillgut (vgl. auch Kap. „5“)
10	Steinplatte	zum Warmhalten trotz abgeschaltetem Gerät sowie zum fettfreien Grillen bei eingeschaltetem Gerät (vgl. auch Kap. „5“)
11	Pfännchen (8 Stück)	zum Gratinieren von Speisen und zuvor gegrilltem Grillgut (vgl. auch Kap. „6“)
12	Holzspatel (8 Stück)	zum materialschonenden Wenden und Entnehmen von Grillgut und Speisen
–	Bedienungsanleitung (nicht abgebildet)	siehe Kap. „2.1“

1 Überblick

1.3 Technische Daten

Modell	Raclette-Grill
Spannung	230 V~, 50 Hz
Leistung/Energieverbrauch, ca.	1400 W
Abmessungen (B x H x T), mit Pfännchen bestückt, ca.	46 x 15,3 x 44,6 cm
Gewicht	ca. 6,4 kg
Sicherheitsprüfungen	CE, GS
IP-Schutzklasse	IPX0 (kein Schutz gegen eindringendes Wasser)
Kennzeichnung Pfännchen	
	Heiße Oberfläche! Siehe Kapitel „2.4“
Kennzeichnungen Typenschild	
	CE-Kennzeichnungen
	Nicht im Hausmüll entsorgen
	Geprüfte-Sicherheit-Siegel

2 Zu Ihrer Sicherheit

2.1 Zu dieser Anleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG!
Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr der Verletzung oder Lebensgefahr besteht.

VORSICHT!
Kennzeichnet Hinweise, bei deren Nichtbeachtung die Gefahr von Sachschäden besteht.

HINWEIS:
Hebt Tipps und andere nützliche Informationen hervor.

Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie den Raclette-Grill benutzen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf. Falls Sie den Raclette-Grill an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

HINWEIS:
Die Anleitung steht im Internet unter www.zwilling.com auch zum Download bereit.

2.2 Kinder und bestimmte Personengruppen

Für bestimmte Personengruppen besteht erhöhte Verletzungsgefahr:

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitungen müssen von Kindern ferngehalten werden.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Lagern Sie das Gerät nach dem Gebrauch an einem für Kinder unzugänglichen Ort. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

2.3 Brandgefahr

Bei falschem Umgang können Brände entstehen:

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder leicht schmelzenden Materialien (wie z. B. Gardinen, Vorhängen, Tischdecken).
- Mindestabstand: 1 Meter!
- Decken Sie das angeschlossene oder abkühlende Gerät niemals ab.
- Verwenden Sie nur hitzebeständige Fette. Andere Fette können sich entzünden. Löschen Sie brennendes Fett nie mit Wasser, da Wasser gegen brennendes Fett nicht hilft und dieses nur verteilt. Schalten Sie das Gerät aus (Leistungsregler in Stellung „MIN“), ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Seien Sie vorsichtig für den Fall, dass Sie lange Haare oder losen Schmuck tragen. Halten Sie leicht entzündliche Kleidungsstücke (z. B. aus Nylon, Dralon und dergleichen) vom eingeschalteten Gerät fern.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, sobald es an eine Steckdose angeschlossen ist.

2.4 Heiße Oberflächen und Geräteteile

Das Gerät erzeugt hohe Temperaturen, die Oberflächen und Geräteteile stark erhitzen. Es besteht erhebliche Verbrennungsgefahr:

- Stellen Sie den Raclette-Grill stets auf einen stabilen, waagerechten, ebenen Untergrund.
- Greifen Sie niemals in den Bereich zwischen Pfännchen und Heizspiralen.
- Probieren Sie niemals durch Berühren, ob Grillplatte oder Steinplatte bereits ausreichend aufgeheizt ist.
- Bestücken Sie die Pfännchen ausschließlich außerhalb des Geräts.
- Berühren Sie die Pfännchen ausschließlich an den dafür vorgesehenen Kunststoffgriffen.

2.5 Falls Sie einen Defekt feststellen

Ein defektes Gerät kann zu Sachschäden und Verletzungen führen:

- Prüfen Sie das Gerät und sein Netzkabel vor jeder Benutzung auf Schäden. Falls Sie einen Schaden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person. Betreiben Sie niemals ein defektes Gerät oder defekte Zubehörteile.
- Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder gar zu öffnen.

2 Zu Ihrer Sicherheit

2.6 Stromversorgung

Das Gerät arbeitet mit gefährlicher elektrischer Spannung, die zu tödlichem Stromschlag führen kann:

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Kabeltrommeln oder Mehrfachsteckdosen, die für die hohe Leistungsaufnahme des Geräts (ca. 1400 W) nicht geeignet sind. Entsprechende Auskunft erteilt Ihnen Ihr Energieversorger oder eine Elektrofachkraft.
- Betreiben Sie das Gerät nur, wenn die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht geknickt oder eingeklemmt wird. Halten Sie es von Hitzequellen, insbesondere von heißen Geräteteilen, fern.
- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, stellen Sie sicher, dass der Leistungsregler in der Stellung „MIN“ steht. Bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, drehen Sie den Leistungsregler in die Stellung „MIN“.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen, ziehen Sie immer direkt am Netzstecker. Tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen an. Nehmen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Tauchen Sie den Raclette-Grill niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, reinigen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser und stellen Sie ihn nicht in die Spülmaschine.
- Halten Sie Flüssigkeiten vom Gerät fern. Setzen Sie Öle und Fette sparsam ein. Tupfen Sie Fleisch vor dem Grillen trocken.
- Auch bei ausgeschaltetem Gerät (Leistungsregler in Stellung „MIN“) liegt im Inneren des Gerätes Spannung an, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, im Gefahrenfall oder im Falle eines Defektes unverzüglich den Netzstecker aus der Steckdose.
- Halten Sie aus diesem Grund die Steckdose, in der der Netzstecker des Gerätes steckt, jederzeit leicht zugänglich.
- Ziehen Sie insbesondere den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten.
- Schrauben Sie das Gerät niemals auf und nehmen Sie keine technischen Veränderungen vor.

2.7 Wie und wofür Sie das Gerät einsetzen dürfen

Der Raclette-Grill darf ausschließlich im Haushalt zum Grillen, Raclettieren und Überbacken von dafür geeigneten Speisen eingesetzt werden. Er ist für eine gewerbliche Nutzung nicht geeignet.

Durch falschen Einsatz des Gerätes können Gefahren entstehen:

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder leicht schmelzenden Materialien (wie z. B. Gardinen, Vorhängen, Tischdecken).
- Decken Sie das Gerät niemals ab. Anderenfalls besteht Brandgefahr!
- Achten Sie insbesondere auf einen hitze- und fettbeständigen sowie stabilen Untergrund. Glasflächen können unter Hitzeeinwirkung zerspringen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, ohne dass die Grillplatte und die Steinplatte aufgesetzt sind.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, sobald es an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Betreiben Sie das Gerät niemals mit einer Zeitschaltuhr oder einer anderen Fernschalteinrichtung.
- Verwenden Sie ausschließlich mitgelieferte oder von uns durch Nachbestellung erworbene Zubehörteile mit dem Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen von Räumen oder zum Trocknen von Gegenständen.
- Stellen Sie während des Betriebs keine leeren Pfännchen in das Gerät oder auf die Grillplatten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an Orten, an denen es Witterungseinflüssen ausgesetzt ist.
- Achten Sie bei der Wahl des Aufstellortes auf ausreichende Belüftung. Betreiben Sie das Gerät nicht in einem Schrank. Lassen Sie mindestens 20 cm um das Gerät und 1 Meter über dem Gerät Platz, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Der Raclette-Grill ersetzt keinen Elektro-Herd. Er dient nicht zum Erhitzen von Flüssigkeiten und Getränken. Platzieren Sie niemals Kochgeschirr sowie Aluminium-Grillschalen oder Aluminiumfolien auf dem Grill. Stellen Sie keinerlei Gegenstände auf die Grillplatten. Stellen Sie erst recht keine schweren oder mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände auf den Grill.
- Befüllen Sie die Pfännchen nur so hoch, dass noch ausreichend Platz bis zu den Heizspiralen verbleibt.
- Schneiden Sie das Grillgut nicht auf der Grillplatte. Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie zum Wenden und zur Entnahme der Zutaten nur die mitgelieferten Holzspachtel oder anderes Holzbesteck.
- Überfüllen Sie die Pfännchen nicht. Bedenken Sie, dass Zutaten unter Hitzeeinwirkung schmelzen und sich ausdehnen können und so über den Pfännchenrand treten können.

3 Vor dem ersten Gebrauch

3.1 Zubehörteile reinigen

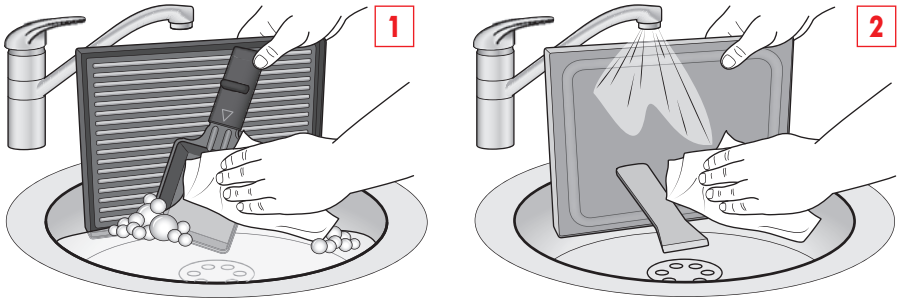


Abb. 3: Zubehörteile reinigen

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
2. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien umweltgerecht oder heben Sie sie für eine spätere Lagerung Ihres Raclette-Grills auf.
3. Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit (vgl. Abb. 1) und Unversehrtheit.

HINWEIS:
Im Falle von fehlenden oder beschädigten Teilen nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Wenden Sie sich umgehend an den Händler, von dem Sie das Gerät erworben haben.

4. Reinigen Sie die Zubehörteile (Abb. 3) vor der ersten Verwendung wie folgt:

VORSICHT!
Sachschäden durch falsche Reinigung:
- Verwenden Sie für die Reinigung keine harten Reinigungsutensilien wie Topfkratzer oder Stahlwolle und keine scharfen Reinigungsmittel wie Verdünnung, Alkohol usw.
- Legen Sie die Steinplatte und die Holzspatel niemals in Wasser.

- Spülen Sie Grillplatte und Pfännchen mit einem milden Spülmittel von Hand (siehe Abb. 3/1). Grillplatte und Pfännchen sind auch spülmaschinengeeignet.
- Spülen Sie Steinplatte und Holzspatel unter fließend Wasser (siehe Abb. 3/2).

5. Trocknen Sie die gereinigten Zubehörteile ab.

4 Gerät für den Gebrauch vorbereiten

4.1 Gerät aufstellen

Stellen Sie den Grill an einem Ort auf, der folgende Bedingungen erfüllt:

- in der Nähe einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontaktsteckdose
- ebene, stabile, saubere, trockene, hitze- und fettbeständige Oberfläche
- fern von brennbaren Materialien (Mindestabstand 1 Meter)

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie das Gerät niemals, ohne dass die Grillplatte und die Steinplatte aufgesetzt sind (siehe Kap. „4.2“ und „4.3“).

4.2 Steinplatte aufsetzen

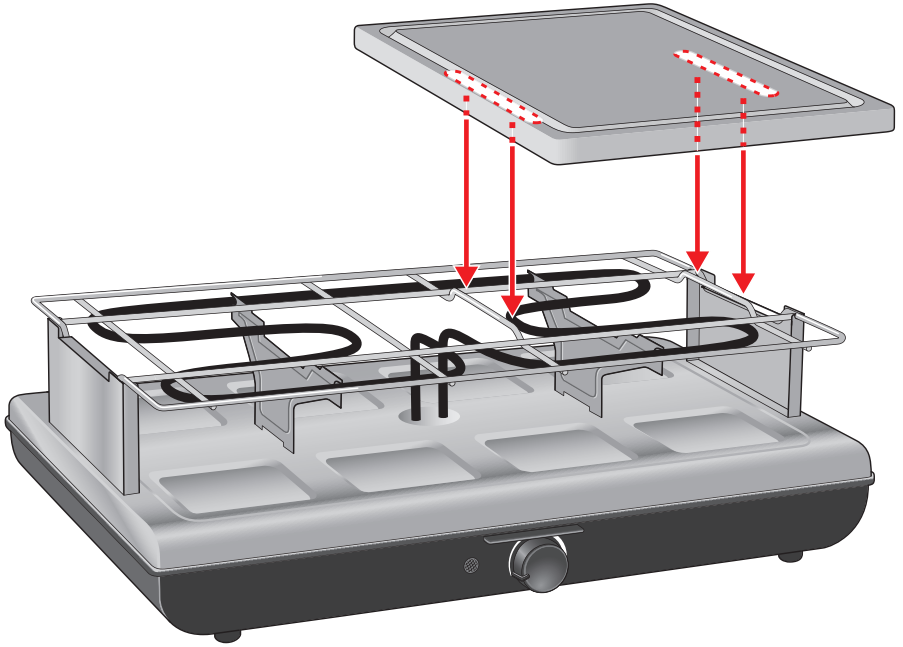


Abb. 4: Steinplatte aufsetzen

1. Positionieren Sie die Steinplatte immer auf der rechten Geräteseite (von vorn betrachtet, siehe Abb. 4).
2. Achten Sie darauf, dass die Steinplatte sicher aufliegt und die beiden Vertiefungen an ihrer Unterseite in die Streben des Rosts greifen (siehe Abb. 4).

4 Gerät für den Gebrauch vorbereiten

4.3 Grillplatte aufsetzen

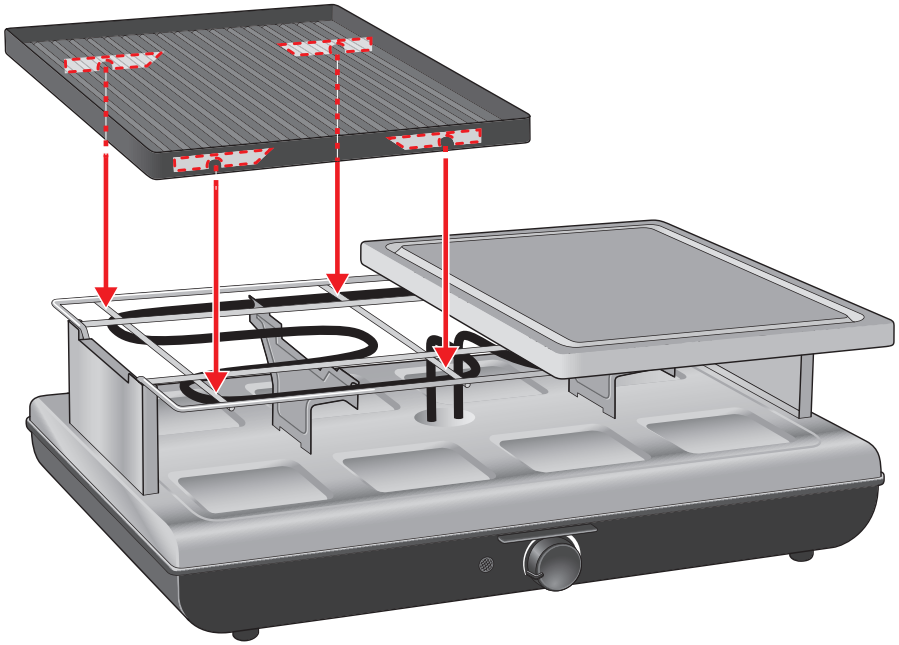


Abb. 5: Grillplatte aufsetzen

1. Positionieren Sie die Grillplatte immer auf der linken Geräteseite (von vorn betrachtet, siehe Abb. 5).
2. Achten Sie darauf, dass die Grillplatte sicher aufliegt und die vier Halterungen an der Unterseite in die Streben des Rosts greifen (siehe Abb. 5).

4 Gerät für den Gebrauch vorbereiten

ZWILLING J.A.HENCKELS

4.4 Grill anschließen und vorheizen

1. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
2. Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht stört, keine Stolperquelle darstellt, nicht versehentlich erfasst werden und nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen kann.
3. Achten Sie darauf, dass der Leistungsregler in „MIN"-Stellung steht, bevor Sie den Netzstecker einstecken.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine leicht zugängliche, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
   - Die Kontrolllampe neben dem Leistungsregler leuchtet noch nicht.
   - Das Gerät heizt noch nicht auf.
5. Drehen Sie den Leistungsregler in die „MAX"-Stellung.
   - Die Kontrolllampe leuchtet, wenn das Gerät aufheizt.

HINWEIS:
Beim erstmaligen Gebrauch kann es zu Geruchsentwicklung und leichter Rauchbildung kommen. Das ist normal. Der Geruch, der beim erstmaligen Gebrauch entsteht, verflüchtigt sich nach ein paar Minuten.

6. Heizen Sie das Gerät ohne Grillgut und ohne Pfännchen bei maximaler Leistung (Stellung „MAX") mindestens 10 Minuten vor.
   Die Steinplatte benötigt weitere 25 Minuten, bis sie über eine für das Grillen angemessene Temperatur verfügt. Sie können derweil jedoch schon Grillplatte und Raclette-Funktion nutzen.

5 Grillen

5.1 Grillen

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!
- Probieren Sie niemals durch Berühren, ob Grillplatte oder Steinplatte bereits ausreichend aufgeheizt ist.

VORSICHT!
Damit Sie möglichst lange Freude an der Steinplatte haben:
- Legen Sie keine gefrorenen Speisen oder essighaltige Lebensmittel wie Mixed Pickles, Senf usw. auf die Steinplatte.

Grillgut vorbereiten:

- Tauen Sie tiefgefrorene Zutaten vor der Verwendung auf.
- Schneiden Sie die Grillzutaten wie z. B. Fleisch, Wurst, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, Pilze oder Pellkartoffeln in kleine Stücke oder Scheiben. Dies reduziert die Garzeit. Planen Sie mit ca. 250 g Zutaten pro Person.
- Tupfen Sie Grillzutaten trocken, bevor Sie sie auflegen.
- Falls noch nicht geschehen, streichen Sie die Oberseite der Grillplatte mit hochhitzebeständigem Fett wie z. B. Butterschmalz, Palmfett, Kokosfett oder raffinierten Ölen wie Raps-Kernöl, Sojaöl, Erdnussöl, Sesamöl oder Sonnenblumenöl leicht ein. Die Steinplatte kann zum fettfreien Grillen genutzt werden, kann aber auch mit oben genannten Fetten leicht bestrichen werden.

Grillen:

1. Legen Sie die vorbereiteten Grillzutaten auf die vorgeheizten Grillplatten.
2. Stellen Sie die Heizleistung mit dem Leistungsregler nach Bedarf ein.

HINWEIS:
Die Grillplatte kann mit der geriffelten Seite zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse verwendet werden.

HINWEIS:
Die Steinplatte eignet sich neben dem Aufwärmen von Speisen auch für fettfreies Grillen. Auf der Steinplatte können je nach Geschmack und Fantasie z. B. Gemüse, Fleisch- oder Fischscheiben gegart werden

HINWEIS: Garzeiten variieren naturgemäß:
Wie stark die Speisen durchgebraten werden sollten, ist abhängig von der Art des Grillguts, dessen Garzeit, seiner Ausgangstemperatur und seiner Dicke. Wenn Sie Ihre Zutaten nicht halbgar genießen wollen, so schneiden Sie sie nicht zu dick. Die Garzeit für Fleisch oder Fisch ist von Ihrem persönlichen Geschmack abhängig. Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit.

3. Nun können Sie das Grillgut vorsichtig vom Grill nehmen. Anschließend können Sie das Grillgut mit Saucen oder Dips weiter verfeinern oder mit Hilfe der Raclette-Funktion überbacken (siehe hierzu auch Kap. „6“).

VORSICHT!
Damit Sie möglichst lange Freude an der antihaft-beschichteten Grillplatte haben:
- Benutzen Sie zum Wenden und Entnehmen der Lebensmittel keine scharfen, metallischen Gegenstände wie Gabeln, Messer und dergleichen, da die Beschichtung beschädigt werden kann.
- Benutzen Sie zum Wenden und Entnehmen der Lebensmittel die mitgelieferten Holzspatel oder anderes Holzbesteck.

HINWEIS: Qualmbildung und Einbrennen verhindern:
Um Qualmen und Einbrennen von überschüssigem Fett, Marinaden, Gewürzen und anderen Lebensmittelresten zu vermeiden, sollten die Grillplatte und Steinplatte von Zeit zu Zeit geleert und grob gereinigt werden.

HINWEIS: Energiesparen mithilfe der Steinplatte:
Die Steinplatte bietet auch lange nach dem Ausschalten des Geräts (Leistungsregler in Stellung „MIN“) noch gleichmäßig Hitze.

6 Raclette zubereiten

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!
- Greifen Sie niemals in den Bereich zwischen Pfännchen und Heizspiralen.
- Bestücken Sie die Pfännchen ausschließlich außerhalb des Geräts.
- Berühren Sie die Pfännchen ausschließlich an den dafür vorgesehenen Kunststoffgriffen.

VORSICHT!
Damit Sie möglichst lange Freude an den Pfännchen haben:
- Benutzen Sie zum Wenden und Entnehmen der Lebensmittel keine scharfen, metallischen Gegenstände wie Gabeln, Messer und dergleichen, da die Beschichtung beschädigt werden kann.
- Benutzen Sie zum Wenden und Entnehmen der Lebensmittel die mitgelieferten Holzspatel oder anderes Holzbesteck.
- Stellen Sie während des Betriebs keine leeren Pfännchen in das Gerät oder auf die Grillplatten.

6.1 Raclettieren:

- Schneiden Sie pro Person ca. 200 – 300 g weichen Käse in ca. 3 – 5 mm dicke Scheiben und geben Sie diese in die Pfännchen. Besonders geeignet sind z. B. Raclettekäse, Gruyère, Tilsiter und Appenzeller. Sie können auch andere Käsesorten probieren, deren Fettgehalt allerdings über 45 % liegen sollte.
- Beilagen können Pell- oder Folienkartoffeln, Baguette oder Toast sein, zu denen Sie dann den raclettierten Käse genießen können.

1. Legen Sie die passend zurechtgeschnittene Käsescheibe in das Pfännchen und stellen Sie diese auf die Pfännchenaufnahme. Sie können insgesamt maximal 8 Pfännchen platzieren.
2. Wenn der Käse cremig geschmolzen ist, nehmen Sie das Pfännchen aus dem Gerät und den Käse mit Hilfe eines Holzspatels aus dem Pfännchen.
   Reichen Sie dazu z. B. Pell- oder Folienkartoffeln, Baguette oder Toast.

6.2 Gratinieren:

- Ihrer Fantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Zum Überbacken mit Käse eignet sich z. B. alles, was Sie zuvor gegrillt haben, wie z. B. Stückchen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Wurst, Obst und Gemüse.
- Als Käse eignen sich besonders sogenannte Raclettekäsesorten, aber Sie können auch andere Käsesorten probieren, deren Fettgehalt über 45 % liegt. Schneiden Sie den Käse in ca. 3 - 5 mm starke Scheiben oder reiben Sie ihn.
- Für eine besonders krosse Käsekruste empfiehlt es sich, den geriebenen Käse mit etwas Paniermehl zu vermengen.

1. Streuen Sie geriebenen Käse, gegebenenfalls mit Paniermehl vermischt, über die Speisen oder legen Sie ihn in Scheiben darüber.
2. Zuerst schmilzt der Käse, danach wird er dunkel. Beenden Sie das Gratinieren, sobald der Käse knusprig goldgelb ist.

7 Nach dem Gebrauch

7.1 Gerät abkühlen lassen

WARNUNG!
Unfallgefahr! Am Ende der Benutzung sinkt die Aufmerksamkeit, obschon weiterhin Gefahren durch Strom und Hitze bestehen können.
- Sobald Sie den Raclette-Grill nicht mehr verwenden möchten, schalten Sie ihn an seinem Leistungsregler ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Halten Sie aus Sicherheitsgründen folgende Schritte ein, nachdem Sie mit Grillen oder Raclettieren fertig sind:

1. Drehen Sie den Leistungsregler bis zum Anschlag in Richtung „MIN“.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Verstauen Sie das Netzkabel so, dass es weder mit heißen Flächen in Kontakt kommt noch eine Stolperquelle darstellt.
4. Lassen Sie das Gerät und seine Komponenten mindestens 20 Minuten abkühlen.

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr! Die Steinplatte ist dafür ausgelegt, Hitze zu speichern. Während die restlichen Gerätekomponenten innerhalb von ca. 15 Minuten abkühlen, kann die Steinplatte dann immer noch heiß sein.
- Lassen Sie die Steinplatte (über Nacht) erst vollständig abkühlen.

7.2 Gerät und Zubehörteile reinigen

WARNUNG!
Gefahr eines elektrischen Schlags!
- Tauchen Sie den Raclette-Grill niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, reinigen Sie ihn nicht unter fließendem Wasser und stellen Sie ihn nicht in die Spülmaschine.

WARNUNG!
Gefahren für Ihre Gesundheit durch mangelnde Hygiene!
- Verstauen Sie niemals ungereinigte Gerätekomponenten.

7 Nach dem Gebrauch

HINWEIS:
Reinigen Sie die Zubehörteile, sobald diese abgekühlt sind.
Anhaftende Speisereste lassen sich dann noch leicht entfernen.

Reinigen Sie alle Zubehörteile unmittelbar nach jeder Benutzung.

1. Falls noch nicht geschehen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und seine Zubehörteile vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie Gerät und Zubehörteile wie nachfolgend beschrieben:

VORSICHT!
Sachschäden durch falsche Reinigung:
- Verwenden Sie für die Reinigung keine harten Reinigungsutensilien wie Kratzschwämme, Topfkratzer oder Stahlwolle und keine scharfen Reinigungsmittel wie Verdünnung, Alkohol usw.
- Legen Sie die Steinplatte oder die Holzspatel niemals in Wasser.

- Spülen Sie Grillplatte und Pfännchen mit einem milden Spülmittel von Hand (siehe Abb. 3/1). Grillplatte und Pfännchen sind auch spülmaschinengeeignet.
- Spülen Sie Steinplatte und Holzspatel unter fließend Wasser (siehe Abb. 3/2).
- Die Edelstahlflächen des Gerätes dürfen nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch und unter Zugabe von sehr wenig mildem Spülmittel gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass hierbei keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringen kann.
- Holzspatel sollten nur kurz mit Wasser in Kontakt kommen.

3. Trocknen Sie die gereinigten Geräte- und Zubehörteile ab.

7.3 Gerät sicher verstauen

1. Verstauen Sie das abgekühlte, gereinigte und getrocknete Gerät samt Zubehör:
   - an einem kühlen, trockenen Aufbewahrungsort,
   - für Kinder unzugänglich und
   - fern von scharfen und spitzen Gegenständen.
   - Stapeln Sie keinerlei Gegenstände auf dem Gerät.

8 Wenn das Gerät nicht funktioniert

8.1 Störungen selbst beheben

WARNUNG!
Störungen können in unsicherem Betrieb resultieren!
- Wenn das Gerät beschädigt ist, nehmen Sie es gar nicht erst in Betrieb. Wenn das Gerät im Betrieb offensichtliche Anzeichen von Störungen aufweist, schalten Sie es direkt wieder aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder gar zu öffnen.

Störung	mögliche Ursache(n)	mögliche Abhilfe
Gerät heizt nicht	Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an, siehe Kap. „4.4“
	Gerät ist angeschlossen, aber nicht eingeschaltet.	Drehen Sie den Leistungsregler in Richtung „MAX“, siehe Kap. „4.4“
Grillgut wird nicht gar	Zu geringe Heizleistung ist eingestellt.	Drehen Sie den Leistungsregler in Richtung „MAX“, siehe Kap. „4.4“.
	Grillgut war noch gefroren.	Stellen Sie sicher, dass Ihr Grillgut aufgetaut ist.
	Grillgut ist zu dick geschnitten.	Stellen Sie sicher, dass Ihr Grillgut nicht zu dick ist. Probieren Sie es im Zweifel erst mit dünnen Stücken.
	Evtl. haben Sie nicht oder nicht ausreichend vorgeheizt.	Heizen Sie mindestens 10 Minuten vor, siehe Kap. „4.4“. Wenn Sie mithilfe der Steinplatte grillen wollen, sind sogar 25 Minuten Vorheizzeit nötig.
Grillgut, Raclette verbrennt	Eingestellte Heizleistung ist zu hoch.	Regeln Sie den Leistungsregler nach der Vorheizphase herunter, siehe Kap. „5“ und „6“.
Käse verbrennt	Käse ist zu mager.	Verwenden Sie am besten Käse mit einem Fettgehalt von über 45 %.
Steinplatte verfärbt sich mit zunehmendem Gebrauch	Das ist kein Fehler. Die Platte ist aus Naturstein, dieser verfärbt sich bei Gebrauch.	

8 Wenn das Gerät nicht funktioniert

ZWILLING J.A.HENCKELS

8.2 Kundendienst

Falls Sie Ersatzteile benötigen oder Störungen nicht mithilfe der nebenstehenden Tabelle beheben können, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:

Zeitlos
Design- und Vertriebs GmbH

Nachtwaid 6
79206 Breisach a. Rh.

Tel.: +49 7667-83 33 99

(Diese Hotline ist für Sie von 8.00 – 18.00 Uhr (MEZ) zum Festnetztarif erreichbar.
Anrufe aus dem Mobilfunknetz können deutlich teurer sein.)
E-Mail: info@zeitlos-vertrieb.de

8.3 Garantie

ZWILLING gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind.

Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, kontaktieren Sie zunächst unsere Service-Hotline und senden nur nach Rücksprache das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Kundendienst. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

8.4 Umweltgerecht entsorgen

VORSICHT!
Durch eine fachgerechte Entsorgung leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Umwelt.
- Das Gerät enthält Elektronikbauteile und darf daher nicht im Hausmüll entsorgt werden.
- Beachten Sie bei der Entsorgung die lokalen Entsorgungsvorschriften. Erfragen Sie diese im Zweifel bei Ihrer Kommune.

Gerät nicht über den Hausmüll entsorgen!
Geben Sie das Gerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott ab.

Entsorgen Sie die Zubehörteile des Raclette-Grill-Sets getrennt nach Materialien.
Entsorgen Sie nicht mehr benötigtes Verpackungsmaterial sachgerecht.

MIN

GB

Table of contents

1 Overview **23**
1.1 Grill in detail 23
1.2 Accessories in scope of delivery 24
1.3 Technical data 25

2 For your safety **26**
2.1 About these instructions 26
2.2 Children and special groups of persons 26
2.3 Fire hazard 27
2.4 Hot surfaces and parts of device 27
2.5 In case you detect a fault 27
2.6 Power supply 28
2.7 For what you may use the device 29

3 Before first use **30**
3.1 Cleaning accessories 30

4 Preparing the device for use **31**
4.1 Setting up the device 31
4.2 Attaching the stone slab 31
4.3 Attaching the griddle 32
4.4 Plugging in and heating up the grill 33

5 Grilling **34**
5.1 Grilling 34

6 Preparing raclette **36**
6.1 Making raclette 36
6.2 Cooking au gratin 37

7 After use **38**
7.1 Leaving the device to cool down 38
7.2 Cleaning the device and accessories 38
7.3 Storing the device securely 39

8 If your device is not working **40**
8.1 Solving problems yourself 40
8.2 Customer service 41
8.3 Warranty 41
8.4 Environmentally friendly disposal 41

ZWILLING J.A.HENCKELS

1 Overview

1.1 Grill in detail

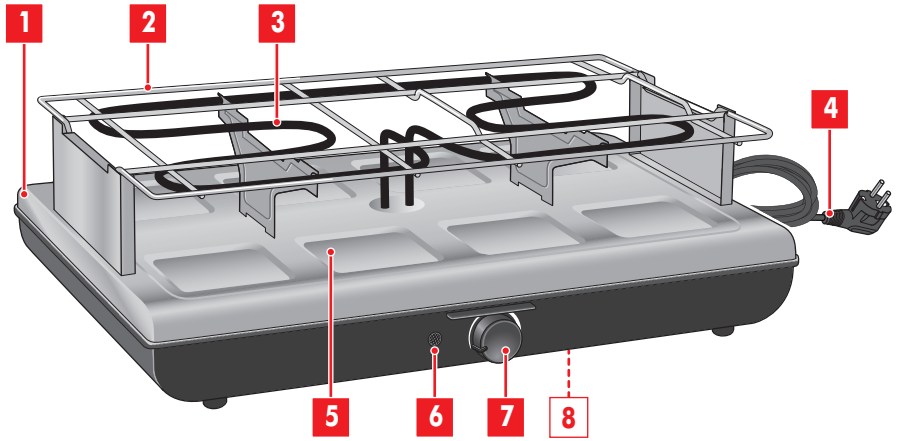


Fig. 1: Grill in detail

Item	Name of part	Function
1	Raclette grill (unequipped)	for grilling and cooking au gratin after attaching accessories
2	Metal frame	holds the griddle and stone slab
3	Heating element	provides the heat required for grilling and cooking au gratin
4	Mains lead with plug	for connecting to the power supply
5	Pan holder	holds the pans
6	Indicator light	indicates whether the device is warming up or not
7	Power controller	for switching on/off and controlling the heat output
8	Rating plate (hidden)	shows technical specifications of the device (see section “1.3”)

1 Overview

1.2 Accessories in scope of delivery

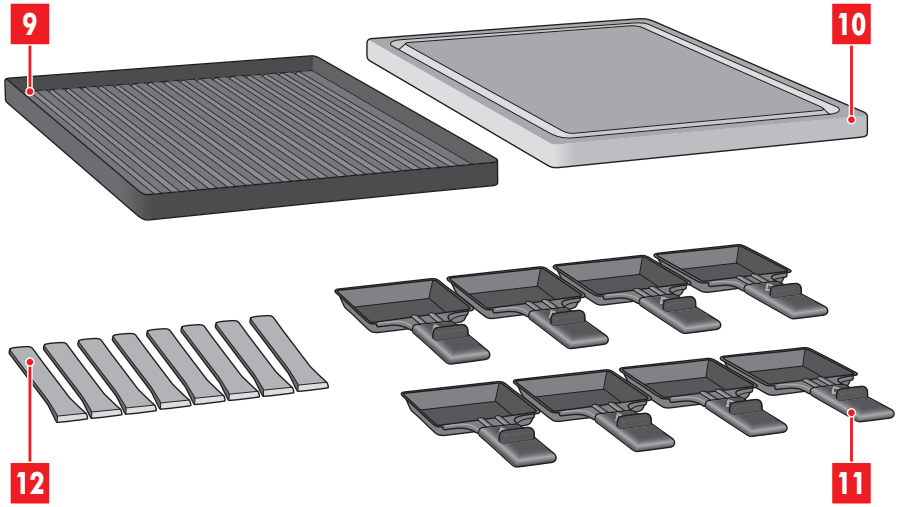


Fig. 2: Accessories in scope of delivery

Item	Name of part	Function
9	Griddle	for grilling items to be grilled (see section “5”)
10	Stone slab	keeps food warm even if the device is off and is used for fat-free grilling when the device is on (see section “5”)
11	Pan (quantity of 8)	for cooking ingredients and pre-grilled food au gratin (see section “6”)
12	Wooden spatula (quantity of 8)	for turning and removing grilled food and ingredients without damaging surface material
-	Operating instructions (not illustrated)	(see section “2.1”)

1 Overview

1.3 Technical data

Model	Raclette grill
Voltage	230 V~, 50 Hz
Power/energy consumption	approx. 1400 W
Dimensions (W x H x D), including pans	approx. 46 cm x 15.3 cm x 44.6 cm
Weight	approx. 6.4 kg
Safety testing	CE, GS
IP protection class	IPX0 (no protection against ingress of water)
Marking on pans	
	Hot surface! See section “2.4”
Markings on rating plate	
	CE conformity marking
	Do not dispose of in household waste
	Safety tested seal

2 For your safety

2.1 About these instructions

Important information for your safety is specially highlighted. Make sure to observe this information in order to avoid accidents and damage to the device:

WARNING!
Indicates information that, if ignored, poses a danger of injury or death.

CAUTION!
Indicates information that, if ignored, poses a danger of damage.

NOTICE:
Highlights tips and other useful information.

Non-observance of these instructions can lead to serious injury or damage to the device. We assume no liability for damage caused by not observing these operating instructions.

- Read all of these operating instructions carefully before starting to use the raclette grill.
- Keep these operating instructions in a safe place. If you pass on the raclette grill to a third party, make sure to include the operating instructions.

NOTICE:
The instructions are also available to download from the internet at www.zwilling.com.

2.2 Children and special groups of persons

There is an increased risk of injury for certain groups of persons:

- This device may not be used by children. The device and its mains lead must be kept away from children.
- The device may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or lacking knowledge and/or experience if they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the resulting dangers.
- Keep children away from the packaging material. It poses a risk of suffocation.
- Store the device after use in a location that is inaccessible to children. Children are not allowed to play with the device.

2.3 Fire hazard

Fires can be caused by incorrect handling:

- Do not use the device close to flammable materials or materials that could easily melt (e.g. curtains, blinds, tablecloths).
- Minimum distance: 1 metre.
- Never cover the device when it is plugged in or cooling down.
- Only use heat-resistant fats. Other fats may catch fire. Never extinguish burning fat with water as this does not combat burning fat but rather just spreads it. Switch the device off (set the power controller to the “MIN” position), remove the plug from the socket and put out the flames with a damp cloth.
- Take care if you have long hair or are wearing loose jewellery. Keep highly flammable clothing items (e.g. made of nylon, Dralon or similar) away from the device when switched on.
- Never leave the device unattended once it is plugged in.

2.4 Hot surfaces and parts of device

The device generates high temperatures that heat up the surfaces and parts of the device greatly. There is a considerable danger of burns:

- Always place the raclette grill on a stable, horizontal, even surface.
- Never put your hand in the area between the pans and the heating element.
- Never touch the griddle or stone slab to test whether they have heated up sufficiently.
- Only add ingredients to the pans when they are outside of the device.
- Only hold the pans by the plastic handle intended for holding.

2.5 In case you detect a fault

A faulty device may lead to damage and injury:

- A faulty device may lead to damage and injury:
- Check the device and its mains lead for damage before using it every time. If you notice damage, contact the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person immediately. Never use a faulty device or faulty accessories.
- If the mains lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person in order to avoid dangers. Do not try to repair the device or open it yourself.

2 For your safety

2.6 Power supply

The device uses a dangerous electric current that could cause a deadly electric shock:

- Only plug the device in to a correctly installed, earthed socket. Do not use any extension leads, cable drums or multi-outlet power strips that are not suitable for the high power rating of the device (approx. 1400 W). Your electricity provider or a qualified electrician can provide you with relevant information.
- Only use the device if the voltage stated on the rating plate matches the voltage of your plug socket.
- Make sure that the mains lead is not kinked or pinched. Keep it away from sources of heat, in particular hot parts of the device.
- Before inserting the plug into a socket make sure that the power controller is in the "MIN" position. Before removing the plug from the socket, turn the power controller down to the "MIN" position.
- When unplugging the device, always pull directly on the plug. Do not hold the device by its mains lead.
- Never touch the plug with wet hands. Do not put the device into operation with wet hands or standing on a wet ground.
- Never submerge the raclette grill in water or other liquids, do not clean it under running water and do not put it in the dishwasher.
- Keep the device away from liquids. Only use oils and fats sparingly. Dab meat to dry it before grilling.
- As long as the device is plugged in there is a voltage inside the device, even if it is switched off (power controller set to "MIN" position).
- Unplug the device immediately after every use, in case of danger or in case of a fault.
- For this reason, make sure the socket in which the device is plugged is easily accessible all the time.
- Ensure that you have unplugged the device before cleaning it or carrying out maintenance on it.
- Never screw open the device and do not make any technical modifications.

2.7 For what you may use the device

The raclette grill may only be used at home for grilling, preparing raclette and cooking au gratin using suitable food. It is not suitable for commercial use.

Dangers can arise due to incorrect use of the device:

- Do not use the device close to flammable materials or materials that could easily melt (e.g. curtains, blinds, tablecloths).
- Never cover the device. Otherwise, it poses a fire hazard.
- Ensure in particular that the device is on a stable surface that is resistant to heat and fat. Glass surfaces may shatter due to the influence of heat.
- Never use the device without the griddle and stone slab already in position.
- Never leave the device unattended once it is plugged in.
- Never use the device in conjunction with a timer or any other remote switch.
- Only use the device with the accessories included in the scope of delivery or purchased from us in an extra order.
- Do not use the device for warming up rooms or drying objects.
- Do not place empty pans in the device or on the griddle during operation.
- Do not use the device in locations where it will be subjected to weather conditions.
- Ensure that there is sufficient ventilation in the location you choose to place the device. Do not operate the device inside a cupboard. Leave at least 20 cm around the device and 1 metre above it in order to guarantee sufficient ventilation.
- The raclette grill is not a replacement for an electric cooker. It is not suitable for heating liquids and drinks. Never place cooking utensils, aluminium grilling trays or aluminium foil on the grill. Do not place any objects on the griddle. Under no circumstances place any heavy objects or objects filled with liquids on the grill.
- Only fill the pans up to a height that ensures there is sufficient space beneath the heating element.
- Do not slice grilled food on the griddle. In order to avoid damage to the surfaces, only use the wooden spatulas supplied or other wooden utensils for turning and removing ingredients.
- Do not overfill the pans. Do not forget that ingredients may melt or expand in the heat and so may spill over the edge of the pans.

3 Before first use

3.1 Cleaning accessories

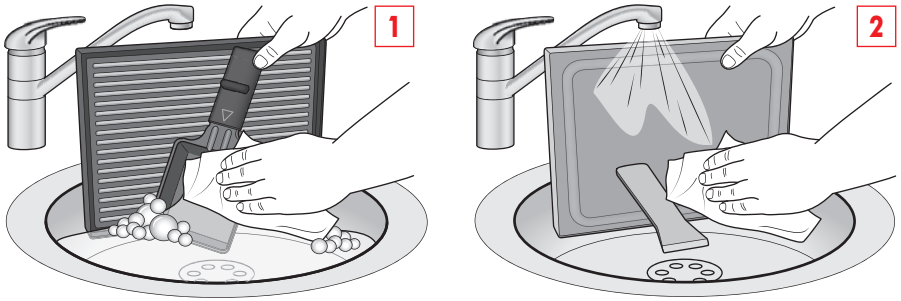


Fig. 3: Cleaning accessories

1. Remove all packaging materials.
2. Dispose of the packaging material in an environmentally friendly way or keep it if you wish to store the raclette grill later.
3. Check that the delivery is complete (see fig. 1) and intact.

NOTICE:
Do not operate the device if there are missing or damaged parts. Contact the vendor where you bought the set immediately.

4. Clean the accessories (fig. 3) before the first use as follows:

CAUTION!
Damage caused by incorrect cleaning:
- Do not use hard cleaning utensils such as a scourer or wire wool when cleaning and do not use strong cleaning products such as thinners, alcohol, etc.
- Never place the stone slab or the wooden spatulas in water.

- Wash the griddle and the pans by hand with a mild washing-up liquid (see fig. 3/1). The griddle and the pans are also dishwasher-proof.
- Rinse the stone slab and the wooden spatulas under running water (see fig. 3/2).

5. Dry the cleaned accessories.

4 Preparing the device for use

4.1 Setting up the device

Place the grill in a location that satisfies the following conditions:

- Close to a correctly installed, earthed socket
- Even, stable, clean, dry, heat-resistant and fat-resistant surface
- Away from flammable materials (minimum distance of 1 metre)

WARNING!
Danger of burns.
- Never use the device without the griddle and stone slab already in position (see section “4.2” and “4.3”).

4.2 Attaching the stone slab

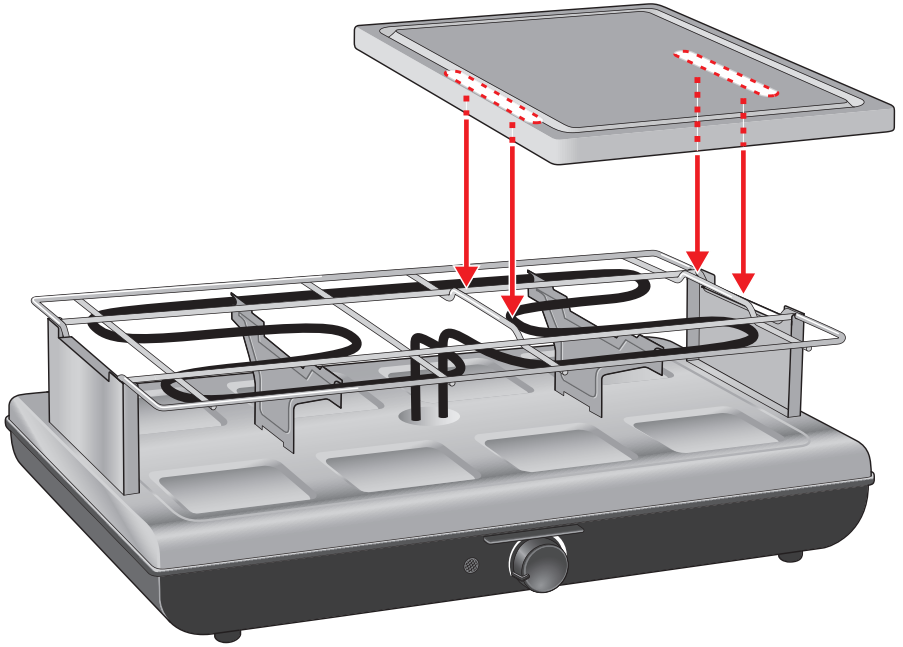


Fig. 4: Attaching the stone slab

1. Always position the stone slab on the right side of the device (as seen from the front, see fig. 4).
2. Make sure that the stone slab is secure and that the braces on the frame fit in to the two grooves on the underside of the slab (see fig. 4).

4 Preparing the device for use

4.3 Attaching the griddle

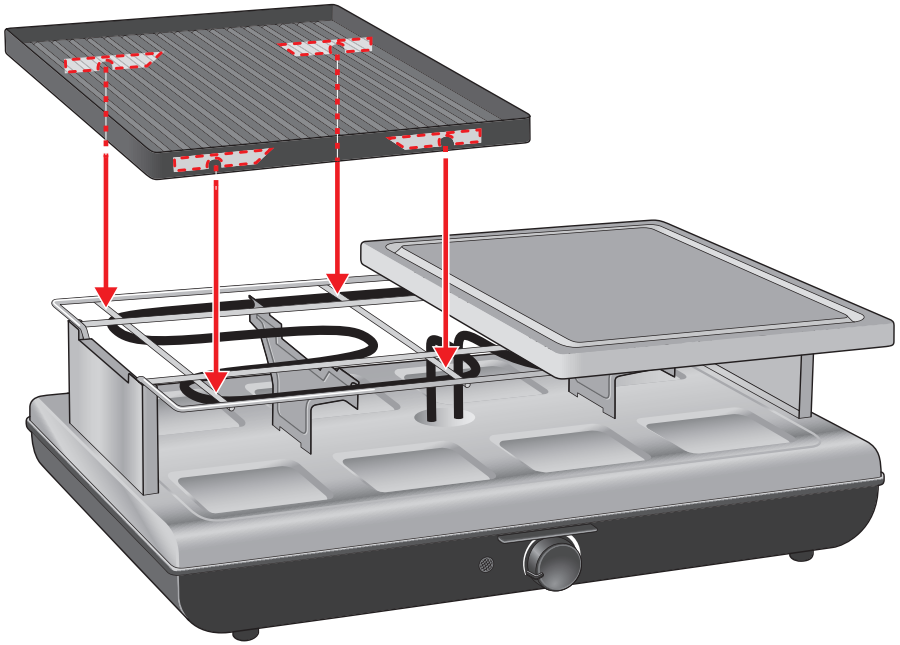


Fig. 5: Attaching the griddle

1. Always position the griddle on the left side of the device (as seen from the front, see fig. 5).
2. Make sure that the griddle is secure and that the braces on the frame fit in to the four feet on the underside of the griddle (see fig. 5).

4 Preparing the device for use

4.4 Plugging in and heating up the grill

1. Uncoil the mains lead fully.
2. Position the lead such that it does not interfere, does not pose a tripping hazard, cannot be grasped accidentally and cannot come into contact with hot parts.
3. Make sure that the power controller is in the "MIN" position before plugging the device in.
4. Plug the device in to an easily accessible and correctly installed, earthed socket.
   - The indicator light next to the power controller is not yet illuminated.
   - The device is not yet heating up.
5. Turn the power controller to the "MAX" position.
   - The indicator light is illuminated when the device is heating up.

NOTICE:
When using for the first time the device may release odours and thin smoke. This is normal. The odour that emanates during first use will dissipate after a couple of minutes.

6. Pre-heat the device without any food or pans at the maximum power ("MAX" position) for at least 10 minutes.
   The stone slab requires a further 25 minutes before it is at a temperature suitable for grilling. Nevertheless, you can still use the griddle and raclette function during this time.

5 Grilling

5.1 Grilling

WARNING!
Danger of burns.
- Never touch the griddle or stone slab to test whether they have heated up sufficiently.

CAUTION!
In order to enjoy using the stone slab for as long as possible:
- Do not place frozen food or items containing vinegar such as mixed pickles, mustard, etc. on the stone slab.

Preparing food to be grilled:

- Defrost any frozen ingredients before use.
- Cut your grilling ingredients, such as meat, sausage, fish and seafood, vegetables, mushrooms or boiled potatoes into small pieces or slices. This reduces the grilling time. Plan approx. 250 g of ingredients per person.
- Dab the grilling ingredients dry before placing them on the griddle.
- If you have not already done so, spread the upper surface of the griddle lightly with a fat that is resistant to high heat, such as concentrated butter, palm fat, coconut oil or refined oils such as rapeseed oil, soya-bean oil, sesame oil or sunflower oil. The stone slab can be used for grilling without fat, but it may also be lightly covered with the aforementioned fats.

Grilling

1. Place the ingredients prepared for grilling on the pre-heated griddle.
2. Adjust the heat output according to your needs using the power controller.

NOTICE:
The ribbed side of the griddle can be used for grilling meat, fish or vegetables.

NOTICE:
The stone slab is suitable for keeping food warm and also grilling without fat. Depending on your tastes and your imagination, the stone slab can be used to cook food such as vegetables and slices of meat or fish.

NOTICE: Cooking times vary with the nature of the food:
How well the food should be cooked through depends on the type of food, the cooking time, the original temperature of the food and its thickness. If you do not wish to eat half-cooked food, do not slice it too thickly.
The cooking time for meat or fish depends on your personal taste. Turn the grilled food over from time to time.

3. Now you may remove your grilled food carefully from the grill. You can then add sauces or dips to your grilled food or cook it au gratin with the raclette function (for more, see section “6”).

CAUTION!
In order to enjoy using the griddle with its anti-stick layer for as long as possible:
- Do not use sharp metallic objects such as forks, knives, etc. when turning over or removing food, as the surface may become damaged.
- Use the wooden spatulas supplied or other wooden utensils for turning over and removing food.

NOTICE: Avoiding fumes and burning on:
In order to stop thick fumes and excess fat, marinades, seasoning or other traces of food from burning on, you should empty the griddle and stone slab from time to time and give them a quick clean.

NOTICE: Saving energy with the stone slab:
The stone slab offers an even source of heat long after the device has been switched off (power controller set to “MIN” position).

ZWILLING J.A.HENCKELS

6 Preparing raclette

WARNING!
Danger of burns.
- Never put your hand in the area between the pans and the heating element.
- Only add ingredients to the pans when they are outside of the device.
- Only hold the pans by the plastic handle intended for holding.

CAUTION!
In order to enjoy using the pans for as long as possible:
- Do not use sharp metallic objects such as forks, knives, etc. when turning over or removing food, as the surface may become damaged.
- Use the wooden spatulas supplied or other wooden utensils for turning over and removing food.
- Do not place empty pans in the device or on the griddle during operation.

6.1 Making raclette:

- Cut approx. 200 – 300 g soft cheese per person into slices approx. 3 – 5 mm thick and put these in the pans. Raclette cheese, gruyère, tilsiter and appenzeller are particularly suitable. You may also try out other types of cheese if they have a fat content of over 45%.
- As side dishes you can use boiled or baked potatoes, baguettes or toast to enjoy your melted cheese.

1. Put the cheese cut correctly to size in the pan and place this on the pan holder. You can place a maximum of 8 pans in total on the holder.
2. Once the cheese has melted to a creamy consistency, remove the pan from the device and scrape the cheese with the help of a wooden spatula out of the pan.

6.2 Cooking au gratin:

- There are no limits to your imagination here. Everything that you have just grilled, such as pieces of meat, poultry, fish, seafood, sausage, fruit or vegetables, can be topped with cheese and cooked au gratin.
- Raclette cheese varieties are especially suited for this, but you may also try out other types of cheese if they have a fat content of over 45%. Cut the cheese into slices of approx. 3 – 5 mm or grate it.
- If you want an extra crispy cheese crust, it is recommended to mix some breadcrumbs in to the grated cheese.

1. Spread the grated cheese and breadcrumbs, if using, or place your slices over the food.
2. The cheese will first melt and then take on a darker colour. Stop cooking once the cheese has become crispy and golden yellow.

7 After use

7.1 Leaving the device to cool down

WARNING!
Danger of accidents. When you have finished using the device your attention may be diverted even though there is still a danger due to the electricity and the heat.
- If you no longer wish to use the raclette grill, switch it off at the power controller and remove the plug from the socket.

For safety, take the following steps after you have finished grilling or cooking au gratin:

1. Turn the power controller right down as far as "MIN".
2. Remove the plug from the socket.
3. Store the mains leads in such a way that it does not come into contact with hot surfaces and does not pose a tripping hazard.
4. Leave the device and its components to cool down for at least 20 minutes.

WARNING!
Danger of burns. The stone slab is designed to store heat. Whilst the remaining components of the device cool down in approx. 15 minutes, the stone slab may still be hot after this time.
- Leave the stone slab to cool down completely (overnight).

7.2 Cleaning the device and accessories

WARNING!
Danger of electric shock.
- Never submerge the raclette grill in water or other liquids, do not clean it under running water and do not put it in the dishwasher.

WARNING!
Dangers to your health due to insufficient hygiene.
- Never store components of the device before they have been cleaned.

7 After use

NOTICE:
Clean all accessories as soon as they have cooled down.
Any food remains that have stuck can still be removed easily at this time.

Clean all accessories immediately after every use.

1. If you have not already done so, remove the plug from the socket and leave the device and its accessories to cool down fully.
2. Clean the device and accessories as described below:

CAUTION!
Damage caused by incorrect cleaning:
- Do not use hard cleaning utensils such as an abrasive sponge, a scourer or wire wool when cleaning and do not use strong cleaning products such as thinners, alcohol, etc.
- Never place the stone slab or the wooden spatulas in water.

- Wash the griddle and the pans by hand with a mild washing-up liquid (see fig. 3/1). The griddle and the pans are also dishwasher-proof.
- Rinse the stone slab and the wooden spatulas under running water (see fig. 3/2).
- The stainless steel surfaces on the device may only be cleaned with a slightly damp cloth and a very small amount of mild washing-up liquid. When doing this, make sure that no moisture enters the device.
- The wooden spatulas should only come briefly into contact with water.

3. Dry the cleaned device and accessories.

7.3 Storing the device securely

1. Store the device and all accessories once everything has cooled down and been cleaned and dried:
   - In a cool, dry storage space
   - Inaccessible to children
   - Away from sharp or pointed objects
   - Do not stack any objects on the device.

8 If your device is not working

8.1 Solving problems yourself

WARNING!
Faults may result in unsafe operation.
- Do not use the device if it is damaged. If the device shows clear evidence of faults when in operation, switch it off again immediately and remove the plug from the socket.
- Do not try to repair the device or open it yourself.

Fault	Possible cause(s)	Possible solution(s)
Device does not heat up	Device is not connected.	Plug in the device, see section “4.4”.
	Device is plugged in but not switched on.	Turn the power controller towards the “MAX” position, see section “4.4”.
Food does not cook	Heat output is set too low.	Turn the power controller towards the “MAX” position, see section “4.4”.
	Food was still frozen.	Make sure that your food has fully defrosted.
	Food has been sliced too thickly.	Make sure that your food is not sliced too thickly. If in doubt, first try with thin slices.
	It may be possible that you have not heated up the grill sufficiently.	Pre-heat it for at least 10 minutes, see section “4.4”. If you want to grill using the stone slab, you will need to pre-heat for around 25 minutes.
Grilled food and raclette burns	The heat output setting is too high.	Turn down the power controller after the pre-heating phase, see section “5” and “6”.
Cheese burns	Cheese is too low-fat.	It is best to use cheese with a fat content exceeding 45%.
Stone slab discolours with continuing use.	This is not a fault. This slab is made from natural stone, which discolours due to use.	

8 If your device is not working

8.2 Customer service

If you require replacement parts or you are unable to resolve problems using the above table yourself, please contact our customer service:

Zeitlos
Design- und Vertriebs GmbH

Nachtwaid 6
79206 Breisach a. Rh.

Tel.: +49 7667-83 33 99

(This hotline is available at a landline rate from 8:00 – 18:00 (CET).
Calls from a mobile network may be considerably more expensive.)
E-Mail: info@zeitlos-vertrieb.de

8.3 Warranty

ZWILLING grants you a manufacturer’s warranty of two years starting from the purchase date. In this period we will rectify any faults for free if they can be proven to be due to material or manufacture defects and limit functionality considerably. Further claims are excluded. Damage due to non-observance of the operating instructions, improper handling or normal wear are excluded from the warranty.

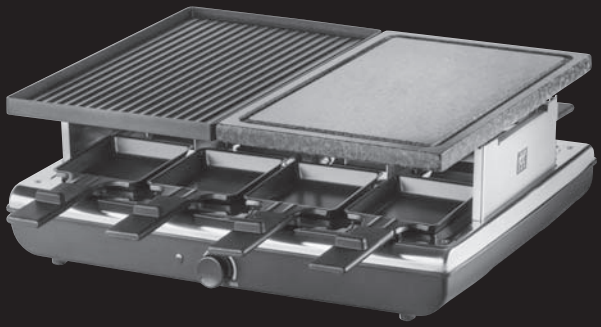
The warranty is made void if the device is opened by unauthorised persons. If repairs are necessary, first contact our service hotline and, only after consultation, send the device without accessories, well packed and with a description of the fault and proof of purchase directly to customer service. The vendor’s statutory warranty rights and any vendor’s warranty remain unaffected.

8.4 Environmentally friendly disposal

CAUTION!
You are making an important contribution to the protection of the environment by disposing of the device correctly.
- The device contains electronic components and, therefore, may not be disposed of with household waste.
- Observe your local waste regulations when disposing of the device. Enquire at your local council if you are in doubt.

Do not dispose of the device in the household waste.
Return the device to a collection centre for electronic waste.

Dispose of the accessories of the raclette grill set separately according to material.
Correctly dispose of any packaging material you no longer require.



01013431Y1_04-14

ZWILLING J.A. Henckels AG
Gruenewalder Strasse 14-22 · 42657 Solingen
Germany · www.zwilling.com

ZWILLING
J.A.HENCKELS